

20 years of Italian Food Experience



Azienda Agricola Marrone - *Fyra generationer*

Fyra generationer av passion, uthållighet och hårt arbete!

Marrone Pietro föddes 1887 i en familj som redan producerade vindruvor. Alltid väldigt passionerad och ambitiös, han vill att familjens druvor ska vara de vackraste i landet.

1910, 23 år gammal, bad han sin far Edoardo att få odla några vinstockar enligt då revolutionerande tekniker: att minska produktionen för att få en högre kvalitet och inte så vete i raderna, vilket då var normal praxis. Naturligtvis blir familjens druvor landets vackraste.

Det är ingen slump att dessa kullar är erkända som en UNESCO:s världsarvslista. Vingården har faktiskt nått sin fjärde generation med systrarna Marrone, Valentina, Serena och Denise.

Marrone-vinerna uppskattas både nationellt och internationellt.



Dolcetto d'Alba DOC "Carlot" 2019

ARTIKELNR: 100015



Alkoholhalt: 14% Vol

Druvsammansättning: 100% Dolcetto. **Vinifiering:** Manuell skörd. Avstjälkning och pressning vid 23°C i 6-7 dagar. 4 månaders lagring på träfat. **Karaktär:** intensiv rubinröd färg med reflektioner som drar mot lila. Doft: Vinös doft som låter dig uppfatta inslag av viol, björnbär och hallon, tillsammans med den karakteristiska fruktiga tonen. Smak: torr, behagligt frisk, harmonisk, mycket balanserad. Perfekt i kombination med vilken måltid som helst, det är det dagliga piemontesiska vinet par excellence. **Servering:** 18-20°C. Utmärkt till antipasti, pasta eller risotto. **Flaska:** 750 ml